

DAFTAR PUSTAKA

- Afif Naufal, M. (2023). Identifikasi Kadar Ikan Pada Pempek Menggunakan Fitur GLCM dan SVM. *Jurnal Algoritme*. 3(2), 199–211.
- Agung, G. S., & Rismaya, R. (2024). Pengaruh Suhu Pemanasan terhadap Karakteristik Mutu Minyak Goreng Bekas Pakai Pedagang Gorengan. *Agritekno : Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 15–23. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.15>
- Agustina, A., Hidayati, N., Susanti, P., Klaten, M., Indah, J., & Klaten, K. (2019). Penetapan Kadar Betakaroten Pada Wortel Rebus dengan Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Sains Dan Praktis (JFSP)*, V(I), 7–13.
- Alhanannasir. (2021). Nilai Protein Pempek Dari Jenis Olahan Daging Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 9 (1): 1-1.
- Amalia, I., Wulandari, F. N., Wulayalin, K. A., & Muna, L. N. M. (2023). Kapsul “Bilaku” (Biji Labu Kuning) : Inovasi Agen Fitoestrogen Sebagai Alternatif Pangan Produk Pada Wanita Post Menstrual. *Prosiding Konfrensi Integrasi Interkonseksi Islam Dan Sains*, 5(No I), 31–37.
- Aminullah, Daniel, & Rohmayanti, T. (2020). Profil Tekstur dan Hedonik Pempek Lenjer Berbahan Lokal Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Profil Tekstur Dan Hedonik Pempek*, Vol. 25. No. 1.
- Andriani, A., Suparthana, P., Desak, I., & Pratiwi, P. K. (n.d.). Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Karakteristik Manisan Paladang. *The Addition Effect of The Carrot (Daucus carota L.) Pureeto the Characteristic of Paladang Candy*. Itepa: *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 12(4), 2023–2846.
- Annisa, P. D., Soleh, M., Yul, F. A., Primasanti, Y., & Zen, Z. H. (2024). Analisa Keputusan. *In Widina Media Utama*. 978-623-500-133-3.
- AOAC. (1990). *Resistant Starch in Dietary Fiber Values Measured by the AOAC Method in Different Cereals*. 73(6), 1987–1989.
- AOAC. (2004). *Method for the determination of β -carotene in supplements and raw materials by reversed-phase liquid chromatography: Single laboratory validation*. *Journal of AOAC International*, 87(5), 1070–1082. <https://doi.org/10.1093/jaoac/87.5.1070>.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 60(2), 334. <https://doi.org/10.1002/jps.2600600253>.

AOAC. (2016). 14. *FSSAI Manual of Methods of Analysis of Food Oils and Fats* Food Safety and Standards Authority of India Ministry of Health And Family Welfare Government Of India New Delhi.

Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati, W, S., & Handito, D. (2014;2019). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Agroteksos*. Volume 24, Nomor 3.

Arif, G. A. F., & Sipahutar, Y. H. (2023). Penambahan Karagenan *Eucheuma cottoni* Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus japonicus*). *Authentic Research of Global Fisheries Application Journal (Aurelia Journal)*, 5(2), 247. <https://doi.org/10.15578/aj.v5i2.12632>.

Arzani, L. D. P., Muhandri, T., & Yuliana, N. D. (2020). Karakteristik Karagenan Semi-Murni Dari Rumput Laut *Kappaphycus striatum* dan *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 95–102. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.95>

Astria. (2018). *Kampung Kuliner Palembang Di Sumatera Selatan*. Kamus Merriam-Webster Sally. Universitas Atmajaya Yogyakarta.

Berpelai, S. (2022). Diversifikasi Nugget Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Kappa Karagenan. *Percepatan Industri Perternakan, IPTEKs* (259-267).

BPS. (2017). *Data Perancangan Pembangunan*. 3507057(021).

BSN. (2019). *Perturan Kepala Badan Standarisasi Nasional*. Nomor 6. BSPJI. (2022). *Skema Sertifikasi Tapioka (SNI 01-3451-2011)*.1–14.

Budiarti, G. I., Wulandari, A., Mutmaina, S., & Sulistiawati, E. (2020). *Modified Pumpkin Flour Using Hydrogen Rich Water with a Microwave Dryer*. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 7(1), 19. <https://doi.org/10.26555/chemica.v7i1.16230>.

Carolyn, C., Sari, M., Pratama, S. M. W. I., Maresta, T., & Hasanah, U. (2025). *Jurnal Keuangan dan Manajemen Akuntansi* Vol. 07 No. 3 Juli 2025 <https://journalversa.com/s/index.php/jkma>. 07(3), 1–11.

Christina, M. M., Destyanto, T. Y. R., & Putri, I. S. (2023). Pendampingan Kepada Petani Desa Lingga Kabupaten Karo Terkait Potensi Wortel Sebagai Tanaman Pangan. *As-Sidanah : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 130–147. <https://doi.org/10.35316/assidanah.v5i1.130-147>.

Dasir, M. F. (2017). Studi Tenggang Waktu Penggunaan Daging Ikan Gabus Pada Pembuatan Pempek Lenjer. *Jurnal Edible*, 1(1), 20–26. <https://jurnal.um-palembang.ac.id/edible/article/view/628>.

Dwi Jayati, R., Sepriyaningsih, & Agustina, S. (2018). *Jurnal biosilampari: jurnal biologi perbandingan daya simpan dan uji organoleptik mie basah dari berbagaimacam*

- bahan alami. 1(1), 10–20.
<https://doi.org/10.31540/biosilampari.v1i1.64>.
- Fahlevi, M. R., Aryadi, W., & Sunyoto, S. (2019). Pengaruh Variasi Komposisi Bahan Perekat Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mekanik Briket Limbah Organik. *Jurnal Inovasi Mesin*, 1(2), 37–43. <https://doi.org/10.15294/jim.v1i2.40244>.
- Fahmi, I. N., Ningsih, T., & Panjaitan, T. F. C. (2024). Analisis Rendemen Pada Produk Nugget Ikan Barakuda (*Sphyraena bar-racuda*) Sebagai Indikator Efisiensi Produksi Di UMKM Siluang Mina Nisa, Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. *Analysis Of Yield In Barracuda (Sphyraena Barracuda) Fish Nugget Product As A. Proceeding : Vocational Seminar-Marine & Inland Fisheries*. 3(1).
- Fauzi, M., Witono, Y., Alfisyahrica, A., & Astriani, A. (2024). Persentase penambahan bagian telur ayam pada proses pengolahan amplang ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 623–637. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i3.18063>.
- Ghanim Fadhallah, E., Nurainy, F., & Suroso, E. (2021). Karakteristik Sensori, Kimia dan Fisik Pempek dari Ikan Tenggiri dan Ikan Kiter pada Berbagai Formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 21(1), 16–23. <https://doi.org/10.25181/jppt.v21i1.1972>.
- Guttifera, Ratna, S., & Yesi, D. (2023). Karakteristik Pempek Dengan Penambahan Karagenan Sebagai Bahan Aditif Untuk Mempertahankan Kekenyalan Selama Proses Penyimpanan Suhu Rendah (*Frozen*). *Publikasi Penelitian Terapan Dan Kebijakan*, 6(2), 143–150. <https://doi.org/10.46774/pptk.v6i2.540>.
- Hairiyah, N., Imannafian, A., Wulandary, M., Teknologi Industri Pertanian, J., Negeri Tanah Laut Km, P., Panggung, D., Pelaihari, K., Tanah Laut, K., & Selatan, K. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Sifat Kimia dan Sensori Pancake *The Effect of Pumpkin Flour Substitution (Cucurbita moschata) on Chemical and Sensory Properties of Pancake*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(1), 36–37.
- Hasdar, M., & Aeni, T. (2022). Pengaruh Persentase Penggunaan Koagulan Terhadap Tekstur Pada Pembuatan Tahu Kacang Tanah. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)* 02(02), 19–30.
- Hendrasty, H. K., Sugiarto, R., Setyaningsih, S., & Kurniasih, I. (2023). *Analysis Model Approach Of The Rate Change Of Absorption And Cooking Loss Of Dry Noodles Made From Cassava Starch*. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(2), 231–241. <https://doi.org/10.35791/jat.v4i2.47867>.
- Idealistuti, I., Suyatno, S., & Mutatawi'ah, M. (2021). Pengaruh Berbagai Formulasi Surimi Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepsinus*) Terhadap Kadar Protein Dan Tekstur Pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 10(1), 29. <https://doi.org/10.32502/jedb.v10i1.3643>.

- Irna Manurung arcelin, Asbari, M., Putra, A. R., & Santoso, G. (2023). Jurnal Pendidikan Transformatif (Jupetra). *Unity in Salinity : Bagaimana Hidup Tanpa Garam ?* Jurnal Pendidikan Transformatif (Jupetra). 02(02), 96–102.
- Ismaningtyas, D., & Khotimah, K. (2025). Fortifikasi Puree Wortel dan Labu Kuning pada Sosis Ayam sebagai Upaya Peningkatan Kandungan Betakaroten. JAHT : Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology 4(2), 34-46.
- Jamil, A. N. S. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Kimia Otak Otak Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan. Volume 7, No.1
- Jassin, E., Laylah, N., Ahmad, I., & Rahayu, S. (2024). Pendugaan Umur Simpan Lada Putih. Jurnal Sains dan Teknologi Elektro. Vol 14(2)
- Jassin, E., Laylah, N., Ahmad, I., & Rahayu, S. (2024b). Pendugaan Umur Simpan Lada Putih Pada Berbagai Kemasan Menggunakan Metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Test*). Jurnal Sains Dan Teknologi Elektro, 14(02), 2830–3512. <https://doi.org/10.47709/elektreise.v14i02.4929>.
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. Jurnal Edible, 6(1), 59–62.
- Jenderal, S. D. P. (2025). Kementerian Dan Kelautan Perikanan. Laporan Penanganan Pengaduan Di Pangkalan PSDKP Batam. Nomor : B.2040/PSDKPLan.2/OT.710/VII/2015.
- Jundissami, M., Swastawati, F., & Suharto, S. (2023). Mutu Ikan Barakuda Asap Cair Dari Asal TPI yang Berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. Volume 5. 2(4), 31–41.
- Kartika, T., Arum Ningtias, D., Salsabila Salma, F., & Anisa Ulfuadah, R. (2025). Dengan Substitusi Tepung Bayam. (*Amaranthus hybridus L.*). Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Kabupaten Serang, Provinsi Banten.
- Kemenkes, R. (2019). Berita Negara. 956.
- Khairi, W., Nabilah, N., Kosmilia, T. A., Wulandari, D. A., & Nurtiana, W. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia *Croissant*. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Kabupaten Serang, Provinsi Banten.
- Krisna, M., Evania, M., & Fransiska, F. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Kue Cucur terhadap Kadar Air, Tekstur, dan Uji Organoleptik. Agrofood. Jurnal Pertanian dan Pangan. 7(1), 44–51.
- Labatjo, A., & Husain, R. (2026). Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sosis Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). (Reserch Review) Jurnal Ilmiah Multidisiplin. Vol 5(1).

- Linangsari, T., Lestari, E., & Sandri, D. (2022). Pengaruh Jenis Ragi Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Fenolik Pada Tepung Biji Talipuk Terfermentasi. *Jurnal Agroindustri*. 12(1), 12–20. DOI:10.31186/j.agroind.12.1.12-20.
- Manuel, S. E. (2021). Pengaruh Blansing Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kersen. *J. Sains dan Teknologi Pangan (Muntingia calabura L .)*. 6(3), 4020–4030.
- Mardiana, M., Nilawati, N. S., Yulianto, Y., Rossa, D., Rezeki, S., & Salsabila, F. (2024). Inovasi Makanan Selingan Pempek Ikan Gabus Tepung Labu Kuning dan Jamur Tiram Putih: Kaya Energi, Protein, dan Antioksidan untuk Anak Sekolah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (ABDIKEMAS)*, 6(1), 19–23. <https://doi.org/10.36086/j.abdikemas.v6i1.2189>.
- May, I. I., Ariani, R. P., Istri, C., & Marsiti, R. (2019). Cake Pisang Ditinjau Dari Sifat Fisik dan Tingkay Kesukaan. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.10, 33-43.
- Muchsiri, M., Puspita, R., & Mz, S. (2023). Dengan Penambahan *Albumin Organoleptic Quality of Mackerel Tuna (Euthynnus affinis) Pempek with the Addition of Albumin*. 5(1), 55–60. <https://doi.org/10.35941/jtaf.5.1.2023.9975.55-60>.
- Muharam, T., Fitriani, D., Fataya Miftahul Jannah, D., Zidan Al Ghifari, M., & Pasonang Sihombing, R. (2022). Karakteristik Daya Serap Air Dan Biodegradabilitas Pada Bioplastik Berbasis Pati Singkong Dengan Penambahan Polyvinyl Alcohol. *Prosiding Snast, November*, D35-49. <https://doi.org/10.34151/prosidingsnast.v8i1.4152>.
- Mulyawan, R. P., Nurhaidha, R. T., Supriyatna, A., & Biologi, P. S. (2023). Identifikasi dan Manfaat Famili Cucurbitaceae di Lokasi Wisata Negeri Labu Lembang. *International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Government*, 1(3), 44–51.
- Nadhira, R., & Cahyana, Y. (2023). Kajian Sifat Fungsional dan Amilografi Pati dengan Penambahan Senyawa Fenolik (Review) Functional and Pasting Properties of Starch with Phenolic Compound Addition : Review. *Jurnal Penelitian Pangan*, 3(1), 14–19.
- Nathasya, N., Restu, A., & Ulfah, A. (2019). Analisis Kandungan Serat dan Uji Hedonik Pada Produk *Snack bar* Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara L*) dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*). *Journal of Holistic and Health Sciences*. Vol. 3, No 2.
- Nila Pusoita Sari. (2020). Bahaya Boraks Pada Bakso Tusuk Yang Dijual Di Sekolah Dasar Kecamatan Salo Kabupaten Kambar. *Jurnal Ilmiah Avicena*, 15(2), 84–94.
- Nugraha, W., Koesoemawardani, D., Nurainy, F., & Rizal, S. (2022). Pengaruh Penambahan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Yoghurt Rasa Pisang Ambon. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. Vol 1(2), 253–261.

- Nur Purwandhani, S., & Titin Laswati, D. (2021). Fortifikasi Ikan Barakuda (*Sphyrna jello*) Dalam Pembuatan Tortilla Chips. In *Agrotech* (Vol. 3, Issue 2).
- Nurhuda, H. S., & Rochima, E. (2017). Penambahan Tepung Karaginan Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Manyung. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* Vol. VIII(1) (157-164).
- Nurjanah, H. (2020). *Indonesian Journal of Human Nutrition. Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(2), 139–152.
- Nurjannah, S. N., & Putri, E. A. (2021). Hubungan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Smp Negeri 2 Garawangi Kabupaten Kuningan. *Journal of Midwifery Care*, 1(02), 125–131. <https://doi.org/10.34305/jmc.v1i02.266>.
- Nurrahman, & Astuti, R. (2022). Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch). 16(4), 544–552. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12336>.
- Nurwin, A. F., Dewi, E. N., & Romadhon, R. (2019). *The Effect of Carrageenan Flour Addition on the Making of Blood Cockles (Anadara granosa) Meatballs*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 39–46.
- Pattipeilohy, A., Emma Insyur, S. L., & Perikanan Kamasan, A. (2022). Teknik Penanganan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) pada ICS Distrik Biak Kota Kabupaten Biak *Numfor Handling Techniques for Tuna (Thunnus sp.) at ICS, City Biak District, Biak Numfor Regency*. *Jurnal Perikanan Kamasan*, 3(2), 63–72. <https://doi.org/10.58950/jpk.v3i2.58>.
- Pratiwi.pdf, A. C. (2019). Peningkatan Serat Pangan Total, Larut dan Tidak Larut Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Dengan Penambahan Karagenan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Prisanti, A. N. (2024). Mimbar Agribisnis : Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis Analisis Preferensi Konsumen Wortel Organik (*Daucus carota L.*) di Kota Semarang (Studi Kasus : Komunitas Pasar Sehat Semarang) *Consumer Preference Analysis of Organic Carot*. *Mimbar Agribisnis : Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmu Berwawasan Agribisnis* V.10(2), 2752–2764.
- Priyanto, A. D., & Djajati, S. (2020). Pengaruh Jenis Bahan Pengikat dan Konsentrasinya pada Formulasi Sosis dari Kerang Hijau dan Tepung Tempe. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol 4(1). 25–40.
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (RAL) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPOTIKA : Jurnal Pendidikan Fisika* (Vol. 4, Issue 1).
- Rasyid, D. P., Suwadih, D. K., Sutiadiningsih, A., & Afifah, C. A. N. (2021). Pengaruh Proporsi Ikan Barakuda dan Ikan Patin serta Jumlah Puree Wortel terhadap Sifat Organoleptik. *JTB Jurnal Tata Boga*. Vol 10(2), 1–11.

- Ratnajunita, R., Amaro, M., & Nazaruddin, N. (2024). Analisis Mutu Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Tempe Kedelai dengan Penambahan Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*). *Edufood*, 2(2), 64–77.
- Riswanda, Y. D., Sutiadiningsih, A., Bahar, A., & Fatkhur, I. (2024). Inovasi Pembuatan Pempek Lenjer Ikan Bandeng (*Chanos chanos*), dan Puree Kacang Tunggak dengan Penambahan Jamur Tiram Universitas Negeri Surabaya. *Edukasi Elita : Jurnal Inovasi Pendidikan*. Vol 1(4).
- Rochima, E., Intan Pratama, R., & Otong Suhara, dan. (2015). Karakterisasi Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. *Jurnal Akuatika*, 1, 79–86.
- Rochma, N. A., Prayitno, S. A., & S, D. F. (2022). Pengaruh Penggunaan Karagenan Terhadap Karakteristik Jelly Cincau Hijau (*Premna oblongifolia Merr*). *JUSTI Jurnal Sistem Dan Teknik Industri*. V. 3(4).
- Rozalia, D., Mismawati, A., Irawan, I., Diachanty, S., & Zuraida, I. (2022). Karakteristik fisikokimia dan penerimaan konsumen terhadap pempek ikan lele dengan penambahan puree wortel. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 10(1) : 34–42.
- Rusnadi, I., Syakdani, A., Hajar, I., & Negeri Sriwijaya, P. (2024). Pelatihan Pembuatan Pempek bagi dwp Puspanita Politeknik Kinabalu Malaysia Sebagai Upaya Memperkenalkan Makanan khas Palembang Sebagai Kearifan Lokal. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS Volume*, 4.
- Salmadira, H., Mustika, S., Gusnita, W., & Insan, R. R. (2025). Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor Terhadap Kualitas. *Jurnal Research Ilmu Pertanian*. JRIP Vol. 5(2). 211–220.
- Saputri, N. endah, & Hidayah, N. (2021). Komposisi Nilai Gizi Pempek Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersonii*) Dengan Penambahan Wortel (*Daucus Carota*) *Nutrient Composition of Mackerel (Scomberomorus commersonii) Pempek with Carrots (Daucus carota)*. Program Studi Teknologi Pangan , Univer. 15(2), 143–149.
- Sari, A. (2025). Uji Hedonik Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Kuliner*. Vol 5(1), 21–32.
- Sari, A. R., Romadhon, F. A., & Cahyanti, A. N. (2025). Kandungan Warna, Karoten dan Kimia Tepung Labu Kuning dengan Perbedaan Lama Fermentasi *saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Ilmu & Teknologi Pangan Fatepa Unram*. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan). Vol 11(1). 16-28.
- Setyaji, A., Wijayanti, I., Teknologi, D., Perikanan, H., & Diponegoro, U. (2018). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Edible Film Gelatin Kulit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol. 2(2), 134–145.
- Sidi, N. C., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014;2018). Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas*

- Comosus L . Merr .)* dan Wortel (*Daucus Carota*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4), 122–127.
- Sipahutar, Y. H., Ningsih, P. M., Whabyantara, E. R., Sipahutar, Y. H., & Arif, G.A. (2024). Karakteristik Mutu, Rendemen dan Sanitasi Pengolahan Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*) Di Unit Mikro Kecil Menengah (UMKM) Hj. E.Y. Palembang. Proceeding : Vocatinal Seminar-Marine&Inland Fisheries. Vol 1(1).
- Siregar, said muhammad. (2023). Studi Pembuatan Minuman Serat Alami yang Kaya β -karoten. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol. 15(01).
- Siregar, R. R., Massengi, S., & Safitri, Y. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu Kaki Naga. *Authentic Research of Global Fishesries Application Journal (Aurelia Journal)*. Vol. 5 (1) : 89-98.
- Siti Rahmadina Izzati, I Gusti Ayu Ngurah, & Rina Febriana. (2024). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Ducheness*) terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori pada *Waffle*. Garina, 16(2), 114–121. <https://doi.org/10.69697/garina.v16i2.138>
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., & Fanggih, N. (2015). Ekstrak Bawang Putih Bubuk dengan Menggunakan Proses *Spray Drying*. Jurnal Teknik Kimia, 9(2), 62–68.
- Sutanti, S., Oktavia, S., Tasliyah, A. S., & Muslimatu, I. (2022). Pembuatan Mie Instan Aroma Wortel (*Arancia Noodle*). Inisiasi, 165–172. <https://doi.org/10.59344/inisiasi.v11i2.43>.
- Syahrini Cangara, A., Suro Adhawati, S., Audy Jaya Gosari. (2024). Analisis Komparatif Preferensi Konsumen terhadap Bakso dengan Kandungan 70% Ikan Barakuda (*Sphyræna barracuda*) dan 9% Rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*). Torani: JFMarSci Journal of Fisheries and Marine Science, 8(1), 13–20.
- Tania, M., Berutu, F., & Sidabukke, I. U. (2025). Deteksi Bahan Berbahaya Boraks dan Formalin Pada Makanan Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Manado. Prepotif : Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol 9(3), 8361–8367.
- Thakur, V. K., & Thakur, M. K. (2019). *Polymers For Pharmaceutical Technologies. Handbook of Polymers for Pharmaceutical Technologies*, 4, 1–9.
- Tuiyo, R., & MoO, Z. A. (2023). Kandungan Karagenan Dan Kekuatan Gel (*Kappaphycus alvarezii*) Hasil Budidaya Teknologi Kultur Jaringan Secara Massal Basmingro. *Jambura Fish Processing Journal*, 5(1), 27–35. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v5i1.17335>
- Utami, C. R., & Burhan, S. (2024). Fortifikasi tepung kulit pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai alternatif penambah nilai gizi dan daya terima nugget ayam. 15(36), 171–180.

- Utami, C. rini. (2024). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Wortel (*Daucus Carota L*) dan Tepung Tapioka Terhadap Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Patin (*Pangasianodon Hypophthalmus*) (p. E-ISSN : 2774-8030. Vol 4. No. 4.
- Wahyu, P., Fransiska, M., & Suriani, N. M. (2019). Studi Eksperimen Tepung Mocaf (*Modified Cassava*) Menjadi Brownies Kukus. Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Volume 10, Nomor 1.
- Wau, F. H., Lumbessy, S. Y., Hasmi, S., & Pawestri, S. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Analisis Prosedur Pengolahan Produk Hasil Perikanan UMKM Pempek Di Kota Mataram. AKSI : Jurnal Pengabdian Masyarakat. Vol. 3(1), 1–11. <https://doi.org/10.71024/aksi.2026.v3i1.106>.
- Widiyaningsih, E. N., & Munawaroh, R. (2022). *p ISSN 2745 5866 | e ISSN 2745 7958 Education about The Utilization of Cassava Starch (Tapioca) for Health and Making Snack*. BEMAS: Jurnal Bermasyarakat. Vol. 2(2), 81–87.
- Widiyanti, N. L. P. M., Setiawan, I. G. A. N., & P., S. I. A. (2015). Pengaruh Garam Dapur Dan Cupri Sulphat Terhadap Pertumbuhan *Alga Cyanophyta* Yang Diisolasi Dari Batu Bata Bangunan Pura Di Desa Tejakula Buleleng. JST (Jurnal Sains Dan Teknologi), 4(2), 611–624. <https://doi.org/10.23887/jst-undiksha.v4i2.6053>.
- Winahyu, D. A., Ulfa, A. M., & Lestari, R. I. (2021). Penetapan Kadar Beta Karoten Pada Kulit Buah Naga Merah Dan Kulit Buah Naga Putih Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. Jurnal Analis Farmasi, 6(1), 25–29. <https://doi.org/10.33024/jaf.v6i1.5486>.
- Wulandari, A., & Nuraini, F. (2020). Hasil uji penggunaan boraks dan formalin pada makanan olahan. Jurnal Info Kesehatan, 10(1), 279–288.
- Wulandari, D. E., & Ulilalbab, A. (2023). Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Kandungan Vitamin A dan Daya Terima Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*) Waktu dan Tempat Penelitian Desain Penelitian dan Analisis Data. 2(2), 298 306. <https://doi.org/10.55123/insologi.v2i2.1794>.
- Wulandari, Z., & Arief, I. . (2022). Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat Telur. Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan, 10(2), 62–68.
- Yulviani, T. S., Junaedi, E. C., & Lubis, N. (2022). Review: Potensi Nitrogen Cair dalam Mempertahankan Kualitas Vitamin C dan Kadar Air pada Buah Beku. Jurnal Sains Dan Kesehatan, 4(5), 534–539. <https://doi.org/10.25026/jsk.v4i5.1052>.
- Yusuf, E., Tkacz, K., Piotr, I., Aneta, T., & Paulina, W. (2021). *Analysis of chemical compounds ' content in different varieties of carrots , including qualification and quantification of sugars , organic acids , minerals , and bioactive compounds by UPLC. European Food Research and Technology*, 247(12), 3053–3062. <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03857-0>.
- Zarkasie, I. M. (2017). Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi. 6(2), 2–4. Zuliyama, Rahmanpiu, & Mulyana, W. O. (2023). Deskripsi Kualitas Minyak Goreng Hasil

- Pemanasan. Sains: Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia, 12(1), 57–63.
<https://doi.org/10.36709/sains.v12i1.34>.
- Wulandari, Z., & Arief, I. . (2022). Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat Telur. Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan, 10(2), 62–68.
- Yulviani, T. S., Junaedi, E. C., & Lubis, N. (2022). Review: Potensi Nitrogen Cair dalam Mempertahankan Kualitas Vitamin C dan Kadar Air pada Buah Beku. Jurnal Sains Dan Kesehatan, 4(5), 534–539.
<https://doi.org/10.25026/jsk.v4i5.1052>.
- Yusuf, E., Tkacz, K., Piotr, I., Aneta, T., & Paulina, W. (2021). *Analysis of chemical compounds ' content in different varieties of carrots , including qualification and quantification of sugars , organic acids , minerals , and bioactive compounds by UPLC. European Food Research and Technology*, 247(12), 3053–3062.
<https://doi.org/10.1007/s00217-021-03857-0>.
- Zarkasie, I. M. (2017). Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi. 6(2), 2–4. Zuliyama, Rahmanpiu, & Mulyana, W. O. (2023). Deskripsi Kualitas Minyak Goreng Hasil Pemanasan. Sains: Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia, 12(1), 57–63.
<https://doi.org/10.36709/sains.v12i1.34>